



FORMAÇÃO CONTINUADA

PIZZAIOLO

# FABRICAÇÃO DE PIZZAS

**Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira**

Centro de Tecnologia em Alimentos

Rua Tagipuru, 242 Barra Funda

CEP: 01153-000, São Paulo SP

Telefax: (11) 3826-6766

e-mail: [senaibarrafundada@sp.senai.br](mailto:senaibarrafundada@sp.senai.br)

- Curso Técnico em Processamento de Alimentos
- Cursos de Formação Continuada
- Treinamento para Empresas
- Assessorias Técnica e Tecnológica
- Informação Tecnológica

Fabricação de Pizzas

©SENAI-SP, 2010

3ª Edição

Trabalho elaborado pela Escola SENAI "Horácio Augusto da Silveira" CFP 1.05 do Departamento Regional do SENAI-SP para o curso de Formação Inicial Pizzaiolo.

Coordenação:

Guilherme de Almeida Souza Tedrus

Elaboração:

Elias Rivero Alonso  
Elisabeth Albano Teles Novaes  
Mariângela Rio Correa

Ficha catalográfica

---

SENAI-SP. Escola SENAI "Horácio Augusto da Silveira".  
Fabricação de Pizzas. 3. ed. São Paulo, 2006.  
43 p.

PIZZA NOÇÕES BÁSICAS  
PIZZA FORMULAÇÕES BÁSICAS

CDU 664.66

---

Escola SENAI "Horácio Augusto da Silveira"  
Rua Tagipuru, 242 Barra Funda  
01156-000 São Paulo SP  
tel.: (11) 3826-6766  
email: [senaibarrafunda@sp.senai.br](mailto:senaibarrafunda@sp.senai.br)



# Sumário

HISTÓRIA DA PIZZA E MERCADO .....07

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF).....09

    Instalações .....09

    Cuidados Pessoais..... 10

    Armazenagem e cuidados gerais ..... 10

    Utensílios ..... 11

BALANCEAMENTO ..... 13

    Como calcular o peso dos ingredientes, sabendo as porcentagens e o peso da farinha? ..... 13

    Qual vai ser o rendimento da receita? ..... 14

    Como calcular uma encomenda? ..... 14

    Como balancear uma receita quando só conheço os pesos?..... 15

MATÉRIAS-PRIMAS PARA PIZZA ..... 17

COMO FAZER A MASSA DE PIZZA?..... 19

FORMULAÇÕES .....21

    Pizza 1 e Calzone .....23

    Pizza Frita .....25

    Pizza 2 .....27

    Molho para Pizza.....29

    Pizza 3 .....31

    Pizza integral.....33

    Pizza com legumes .....35

    Esfiha Aberta.....37

Montagem das pizzas ..... 39

REFERÊNCIA..... 45

# HISTÓRIA DA PIZZA E MERCADO

A pizza existe há muito tempo, com massa sem fermentar e recheada/coberta com ervas, alho ou qualquer outro ingrediente da época.

O nome de pizza para massas fermentadas com recheio surgiu em Nápoles (sul da Itália) no século XVII, após o surgimento do tomate, produto trazido da América para a Europa.

Usando a criatividade podemos ter inúmeras combinações de recheios e coberturas, formas e tamanhos, massas e molhos, e recentemente pizzas com bordas recheadas.

O ramo de pizzarias a alguns anos atrás era um dos melhores negócios (pouco investimento, retorno rápido e de mínimo risco), porém com o passar dos anos dentro dos grandes centros, saturou o mercado e agora são muitas casas e a maioria ganhando muito pouco.

Tem pizzas prontas ou o disco de pizza em supermercados para vender a preços bem baixos. Padarias fazendo pizzas e vendendo praticamente a preço de custo.

As pizzarias para serem mais competitivas, desenvolveram novas alternativas como entregas à domicílio (grátis), sobremesas (mousses, sorvetes, doces etc.) esfihas (variedade), bebidas e sucos etc.. Muitas casas para melhorar as vendas usaram o horário do almoço para vender carnes grelhadas, pratos prontos e massas (durante o dia funcionam como rotisseries) e algumas com self-service.



# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Abaixo, relacionamos alguns itens de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para manutenção de higiene em uma pizzeria.

## INSTALAÇÕES:

- Cantos arredondados entre parede e piso.
- Banheiros com chuveiro, vestiário e armários para funcionários.
- Ralos ou grelhas com cobertura ou fechamento mecânico.
- Janelas teladas com abertura máxima de 2 mm.
- Portas com sistemas de abertura e fechamento sem trincos, com molas, e com vão inferior máximo de 1 cm.
- Instalação elétricas sem adaptações e devidamente dimensionadas.
- Pia para lavagem de utensílios com água fria e quente.
- Manutenção e reparo em buracos, frestas e rachaduras.
- Luminárias com proteção nas lâmpadas.
- Cestos de lixo com tampa e acionamento por pedal.
- Lavatório com sabão líquido e álcool 70 a disposição dos funcionários dentro da área de produção ou produto higienizante similar.
- Retirada de todo equipamento fora de uso, da área de produção.
- Extintores de incêndio aferidos e válidos.
- Identificação de todos os equipamentos com suas normas e procedimentos para a correta utilização e tabela para manutenção preventiva periódica.

### **CUIDADOS PESSOAIS:**

- As mãos devem estar limpas. Devem ser lavadas com água e sabão e desinfetadas com álcool 70 ou higienizante similar antes do início do trabalho e após todas as ocasiões em que o trabalho for interrompido e as mãos tenham se sujadas.
- Manter as unhas sempre curtas, sem esmalte, limpas, e lavar sob as unhas com escova própria, pelo menos uma vez ao dia, antes de iniciar o trabalho.
- Retirar anéis, alianças pulseiras, relógios, correntes, brincos e outros adornos antes de iniciar o trabalho.
- Fumar somente em áreas externas, longe da produção, da loja ou do estoque, evitando sempre os locais onde se encontre alimentos.
- Usar avental independente do uso de uniforme.
- Evitar uniformes com bolsos e botões e nunca pendurar objetos nas roupas. Se obrigatório usar crachá abaixo da linha da cintura.
- Usar calçados fechados e anti-derrapante.
- Manter os cabelos sempre limpos e aparados.
- Proteger os cabelos com toucas ou bonés.
- Evitar a manipulação de alimentos quando houver ferimento nas mãos ou proteger o local com curativo impermeável e usar simultaneamente luvas impermeáveis (respeitando o tempo de uso de cada luva).
- Limpar imediatamente o local onde algum alimento ou produto tenha sido derramado.
- Comunicar ao encarregado sempre que estiver em tratamento médico ou com infecções resfriado, tosse, problemas de pele e outros.
- Não comer, mascar chicletes ou balas durante o trabalho.

### **ARMAZENAGEM E CUIDADOS GERAIS:**

- Observar e seguir as recomendações dos fabricantes para estocagem de matérias primas, quanto à validade, temperatura, empilhamento e outros.
- Não armazenar embalagens de transporte com alimentos prontos.
- Fazer rodízio no estoque de matérias primas e produtos industrializados para venda, usando sempre o que for mais antigo primeiro: o primeiro que entra é o primeiro que sai.
- Alimento ou produto com prazo de validade vencido, com embalagem danificada, estufada, umedecida ou embolorada, deve ser descartado.



- Depois de descongelados, não congelar novamente os alimentos e utilizá-los rapidamente.
- Conservar os alimentos industrializados de acordo com as especificações descritas na embalagem.
- Retirar do refrigerador somente a porção de alimento que será utilizada imediatamente.
- Cobrir com filme plástico todos os alimentos prontos, massas e cremes sob refrigeração, ou guardá-los em recipientes com tampa.
- Refrigerar ou congelar os produtos perecíveis logo após o recebimento.
- Não guardar no refrigerador produtos quentes ou mornos.
- Lavar os sacos de leite com água e sabão antes de utilizá-los.
- Checar com frequência a temperatura dos refrigeradores, freezers e câmaras de fermentação e retardamento.
- Desmontar, limpar e higienizar diariamente os cortadores de frios, moedores, picadores e raladores de alimentos.
- Lavar e higienizar todas as frutas, legumes e verduras antes de sua utilização.
- Depositar o lixo a ser coletado em local próprio, longe de animais e devidamente embalado.
- Manter sempre limpa a área externa, o estacionamento e a loja, recolhendo e retirando o lixo e resíduos sempre que necessário.
- Não permitir o acesso de animais em nenhuma dependência do estabelecimento.
- Não permitir a entrada de pessoas não uniformizadas na área de produção.

#### **UTENSÍLIOS:**

- Usar todos os utensílios em material de fácil limpeza e que permita higienização
  - manga para confeitaria em nylon e bicos em inox, plástico.
  - bilhas, colheres, raspadores, espátulas e placas de corte em material sintético.
  - recipientes com tampo em material inquebrável para armazenagem de ingredientes e produtos acabados.
- Lavar com detergente e enxaguar muito bem os pincéis para pintura com ovos em seguida higienizá-los, após cada uso.
- Usar luvas térmicas de punho longo para desabastecimento do forno.



# BALANCEAMENTO

O sucesso de um empreendimento depende muito do controle de custos de seus produtos. Para tornar o controle de custos possível é preciso saber entre outras coisas:

- Quanto se usa de cada ingrediente.
- Como variar a quantidade produzida e poder garantir a mesma qualidade.
- Como calcular uma encomenda.

O balanceamento permite a padronização e o controle através de alguns passos:

- **Como calcular o peso dos ingredientes sabendo as porcentagens e o peso da farinha?**

1º - Multiplicar o peso da farinha pela porcentagem do ingrediente do qual eu desejo saber o peso.

2º - Dividir o resultado pela porcentagem da farinha que é 100.

3º - O resultado é o peso do ingrediente.

**Exemplo: MASSA DE PIZZA**

INGREDIENTE	%	PESO
Farinha	100%	10000g
Sal	2%	200g
Fermento	3%	300g
Água	58%	5800g

• Qual vai ser o rendimento da receita?

- 1º - Somar a quantidade de todos os ingredientes para encontrar o total da massa.
- 2º - Dividir o total de massa pelo peso de cada disco cru.
- 3º - O resultado é o número de discos que obteremos na receita.

Exemplo: MASSA DE PIZZA (com disco de 300g)

INGREDIENTE	%	PESO
Farinha	100%	5000g
Sal	2%	100g
Açúcar	1,5%	75g
Banha	10%	500g
Fermento	4%	200g
Ovos	10%	500g
Água	50%	<u>2500g</u>
Total		8875g
8875g dividido por 300g = 29 discos		

• Como calcular uma encomenda?

- É preciso saber o peso de cada disco cru.
  - É preciso conhecer as porcentagens da receitas.
- 
- 1º - Somar todas as porcentagens da receita.
  - 2º - Multiplicar o número de discos que se deseja obter pelo peso de cada disco cru.  
O resultado é o total de massa.
  - 3º - Multiplicar o total de massa pela porcentagem de farinha que é 100.
  - 4º - Dividir o resultado pelo total de porcentagem.
  - 5º - O resultado final é o peso da farinha.
  - 6º - Prosseguir com os cálculos para saber os outros pesos.
  - 7º - Somar o peso de todos os ingredientes e conferir com o total de massa obtido anteriormente.
  - 8º - Aumentar ou diminuir o peso da farinha se necessário, para executar a encomenda.

- **Como balancear uma receita quando só conheço os pesos?**

Para pizzaria, considerar o ingrediente em maior quantidade na receita como 100%

1º - Verifique qual ingrediente será 100%.

2º - Multiplicar 100 pelo peso do ingrediente do qual se deseja saber a porcentagem.

3º - Dividir o resultado pelo peso da farinha (se for massa) ou pelo do ingrediente que for o de maior quantidade.

4º - O resultado será a porcentagem.





# MATÉRIAS-PRIMAS PARA PIZZA

- AÇÚCAR
- ALECRIM
- ATUM
- BACON
- BANHA
- BROCÓLE
- CAMARÃO
- REQUEIJÃO
- CHAMPIGNON
- ERVILHA
- FARINHA DE TRIGO
- FOLHA DE HORTELÃ
- SELETA DE LEGUMES
- GORDURA VEGETAL
- MANJERICÃO
- MUSSARELA
- ÓLEO
- OVOS
- PEITO DE PERU
- SALSA
- QUEIJO CHEDDAR
- QUEIJO PARMESÃO
- RICOTA
- SAL
- PIMENTÃO (VERMELHO, VERDE, AMARELO, ETC.)
- ALCAPARRAS
- ALICHE
- AZEITE
- BANANA
- CALABRESA
- BERINGELA
- CARNE DE SIRI
- CEBOLA
- CHESTER
- ESCAROLA
- FERMENTO BIOLÓGICO
- FRANGO
- GOIABADA
- LOMBO CANADENSE
- MILHO
- MUSSARELA DE BÚFALA
- ORÉGANO
- PALMITO
- PIMENTA DO REINO
- PRESUNTO
- QUEIJO PROVOLONE
- QUEIJO GORGONZOLA
- TOMATE
- SALAME
- FRUTAS EM CALDA (ABACAXI, FIGO, PÊSSEGO, AMEIXA, ETC.)





# COMO FAZER A MASSA DE PIZZA?

O procedimento para fazermos a massa é o mesmo de fazer massa de pão.

1º - Balanceamento da receita

2º - Pesagem da receita

3º - Aeração da farinha

4º - Tempo de mistura com todos os ingredientes secos

Água aos poucos + ou - 3 minutos, depois colocar ovos e gordura, e no final da mistura colocar o fermento (se for fresco). Se o fermento for seco e instantâneo, colocar junto com a farinha na aeração.

5º - Tempo de cilindragem - Até formar rede de glúten e sempre colocar água gelada aos poucos para não esquentar a massa.

6º - Dividir a massa no peso desejado:

Coquetel - 20g (4 cm de diâmetro)

Mini pizza - 50g (10 cm de diâmetro)

Brotinho - 70g (15 cm de diâmetro)

Pizza média - 180g (25 cm de diâmetro)

Pizza grande - 250 a 300g (aprox. 35 cm de diâmetro) (massa fina, normal/média e grossa).

7º - Descansar aproximadamente 20 minutos.

8º - Abrir, polvilhando farinha no diâmetro desejado.

9º - Passar molho e fermentar. Se for colocar a massa direto no lastro, rechear e assar.

10º - Assar a 250 °C por aproximadamente 10 minutos.

O tempo de assar depende do tamanho e peso de cada peça e se já estiver recheado, depende também do tipo de recheio.



# FORMULAÇÕES

Pizza 1 e Calzone .....	23
Pizza Frita .....	25
Pizza 2 .....	27
Molho para Pizza.....	29
Pizza 3 .....	31
Pizza integral.....	33
Pizza com legumes .....	35
Esfiha aberta .....	37

Fabricação de Pizzas

# Pizza 1 e Calzone

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Farinha	100			<ul style="list-style-type: none"><li>Colocar na masseira todos os ingredientes secos(farinha,sal,açúcar).</li><li>Fazer aeração por um ou dois minutos.</li><li>Programar o tempo de batimento da massa.</li><li>Ligar a masseira e adicionar água aos poucos, em fio.(reservar um pouco)</li><li>Adicionar os ovos.</li><li>Quando a massa adquirir umidade, acrescentar a banha e misturar até incorporar.</li><li>Continuar a adição de água aos poucos</li><li>Adicionar o fermento fresco.</li></ul>
Sal	2			
Fermento	6			
Açúcar	1,5			
Banha	10			
Ovos	10			
Água	50			
TOTAL				
Peso da Peça:				<ul style="list-style-type: none"><li>Terminar o batimento da massa até o ponto desejado.</li><li>Dividir as peças .</li><li>Descansar as peças .</li><li>Abrir os discos e passar molho.</li></ul>
Nº de Peças:				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				



# Pizza Frita

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Farinha	100			<ul style="list-style-type: none"><li>• Abrir os discos no tamanho e espessura desejados.</li><li>• Colocar o recheio sobre metade do disco.</li><li>• Cobrir o recheio com a outra metade de massa .</li><li>• Fechar a borda costurando a emenda em toda a extensão para vedar bem a massa.</li><li>• Fermentar (opcional)</li></ul>
Purê de Batata	50			
Sal	2			
Óleo	15			
Fermento	5			
Leite	40			
TOTAL				
				• Fritar.
Peso da Peça:				<ul style="list-style-type: none"><li>– Pode-se substituir a batata cozida e espremida por batata desidratada em flocos.</li><li>– 50% de batata cozida e espremida equivale a 12% de batata desidratada em flocos (lembrando-se de aumentar a quantidade de liquido da receita para hidratar o flocos de batata em + ou - 40%)</li></ul>
Nº de Peças:				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				





# Pizza 2

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Farinha	100			
Sal	2			
Leite	15			
Fermento	3			
Ovos	5			
Banha ou Óleo	2			
Água	30			
TOTAL	157			
Peso da Peça				
Nº de Peças				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				



# Molho para Pizza

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Tomate maduro	100			<ul style="list-style-type: none"><li>Lavar os tomates e picar grosseiramente</li><li>Descascar o alho e a cebola e picar.</li><li>Bater aos poucos no liqüidificador o tomate, a cebola e o alho.</li><li>Misturar o batido com o sal, açúcar, orégano, óleo, água e empregar.</li></ul>
Alho	0,5			
Cebola	6			
Sal	2			
Açúcar	2			
Orégano	0,5			
Óleo	2			
Água	20			
TOTAL	133			
Peso da Peça				
Nº de Peças				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				



# Pizza 3

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Farinha	100			
Sal	2			
Fermento	3			
Água	58			
TOTAL				
Peso da Peça				
Nº de Peças				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				



# Pizza Integral

Ingredientes	%	Peso	Peso	Método
Farinha	100			
Farinha Integral	20			
Sal	2			
Fermento	7			
Açúcar	1,5			
Banha	10			
Ovos	10			
Água	58			
TOTAL	208,5			
Peso da Peça				
Nº de Peças				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				





# Pizza com Legumes

Ingredientes	%	Peso	Peso	Metodo
Farinha	100			<ul style="list-style-type: none"><li>Utilizar cenoura cozida e processada</li><li>Pode-se substituir a cenoura por batata cozida e espremida ou beterraba cozida e processada na mesma proporção.</li><li>Pode-se utilizar batata desidratada em flocos, aumentando a quantidade de água da receita até a consistência desejada .<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 30% de batata cozida e espremida</li><li>➤ equivale a 7,5% de batata desidratada em flocos.</li></ul></li></ul>
Açúcar	5			
Sal	2			
Fermento	6			
Gordura	6			
Cenoura	30			
Água	36			
TOTAL	185			
Peso da Peça				
Nº de Peças				
PROCESSAMENTO				
TM =				
TC =				
TD =				
TF =				
LASTRO =				
VERTICAL =				



# Esfiha aberta

Ingredientes	%	Peso	Método
Farinha de trigo	100	2.000	<ul style="list-style-type: none"><li>Misturar todos os ingredientes secos em primeira velocidade com o batedor gancho.</li><li>Acrescentar a água aos poucos , e o óleo misturando em seguida.</li><li>Misturar até ficar homogêneo e ocorrer a formação da rede de glúten.</li><li>Dividir a massa em peças de 20g deixar descansar as peças sobre o fubá por 20 minutos.</li><li>Abrir as peças com o auxílio das mãos e rechear.</li><li>Acondicionar as peças em assadeiras perfuradas.</li><li>Levar para a fermentação.</li><li>Forno 200 ° C 8 min.</li></ul>
Fer. biológico fresco	2,5		
Sal	0,5		
Açúcar refinado	5		
Óleo	7,5		
Água	50		
TOTAL	165,5		
PROCESSAMENTO			OBSERVAÇÕES
TM 9 min			<ul style="list-style-type: none"><li>O recheio é de carne moída, muito limão, sal, tahine, cebola e tomate.</li></ul>
TC 5 min			<ul style="list-style-type: none"><li>A carne pode ser crua ou levemente frita.</li></ul>
TD 15 min			<ul style="list-style-type: none"><li>Depois de descansar abrir no fubá e rechear.</li></ul>
TF 20 min			
Peso da peça 20 g			



# MONTAGEM DAS PIZZAS

- Primeiro o disco
- Segundo o molho de tomate
- Tomate e/ou azeitona e azeite são acabamentos opcionais.

♦ **ALICHE**

Aliche salpicado com queijo parmesão, rodela de tomate.

♦ **ALHO**

Alho frito ao ponto salpicado com queijo parmesão, rodela de tomate.

♦ **AMERICANA**

Atum, palmito, ervilha, cebola coberta com mussarela.

♦ **À GREGA**

Presunto picado, palmito, pimentão, ervilha coberta com mussarela.

♦ **À MODA**

Peito de peru fatiado, aliche, escarola, cebola, coberta com mussarela.

♦ **BAIANA**

Calabresa moída, pimentão picado e temperado, rodela de ovos com mussarela.

♦ **BERINGELA**

Mussarela, beringela à vinagrete, rodela de tomate e parmesão ralado.

♦ **BRASILEIRA**

Atum, palmito, ovos, cebola, coberta com mussarela.

♦ **CAIPIRA**

Peito de frango temperado e desfiado, cebola, milho verde, coberta com mussarela.

♦ **CALABRESA**

Lingüiça calabresa fatiada, com cebola fatiada.

♦ **CALIFÓRNIA**

Mussarela, presunto, pedaços de abacaxi, ameixas, figo e pêssego.

♦ **CANADENSE**

Presunto, lombo canadense, bacon, cebola, coberta com mussarela.

♦ **CAMARÃO**

Camarão com molho de tomate, coberta com mussarela e requeijão.

♦ **REQUEIJÃO**

Creme de requeijão, com rodela de tomate.

♦ **CHAMPIGNON**

Champignon fatiado coberto com mussarela e parmesão.

♦ **FRANGO COM CATUPIRY**

Peito de frango temperado e desfiado e coberto com catupiry.

♦ **FRANGO COM PALMITO**

Peito de frango temperado e desfiado, palmito e cebola.

♦ **GORGONZOLA**

Queijo gorgonzola (pode-se colocar mussarela e polvilhar gorgonzola).

♦ **LOMBINHO**

Fatias de lombinho canadense com rodela de cebola.

♦ **JARDINEIRA**

Seleto de legumes coberto com mussarela.

♦ **MARGHERITA**

Mussarela, alho frito com parmesão e manjerição em folhas, rodela de tomate ou ricota.

♦ **MARIANA**

Presunto, palmito, milho verde, champignon, coberta com mussarela.

♦ **MEXICANA**

Bacon, milho verde, coberta com requeijão.

♦ **MILHO VERDE**

Milho verde coberta com mussarela.

♦ **MUSSARELA**

Mussarela.

♦ **NAPOLITANA**

Mussarela, alho frito, salpicar parmesão e rodela de tomate.

♦ **PALMITO**

Palmito, pimentão, coberta com mussarela e rodela de tomate.

♦ **PERUANA**

Atum rodela de ovo e cebola.

♦ **PORTUGUESA**

Presunto, ovo, rodela de cebola, coberta com mussarela.

♦ **PRESUNTO**

Presunto, champignon, coberta com mussarela.

♦ **PRIMAVERA**

Atum, escarola, parmesão, salpicada de mussarela.

♦ **PROVOLONE**

Provolone, rodela de tomate.

♦ **QUATRO FORMAGGI**

Mussarela, requeijão, gorgonzola e provolone.

♦ **RICOTA**

Ricota fresca, presunto, alcaparras e rodela de cebola.

♦ **ROMANA**

Mussarela, alicha, rodela de tomate.

♦ **SICILIANA**

Bacon, champignon, coberta com mussarela.

♦ **TOSCANA**

Mussarela, lingüiça calabresa moída, rodela de tomate.

♦ **BARCELONA**

Lombo canadense, bacon, coberta com provolone e requeijão.

♦ **BROCOLE**

Brocolé, alho e óleo, bacon, salpicada com mussarela.

♦ **ESPAÑHOLA**

Peito de peru fatiado, bacon, coberta com mussarela.

♦ **FRANCESA**

Presunto, champignon, rodela de ovo, coberta com mussarela.

♦ **NOVA DELÍCIA**

Lingüiça calabresa moída, lombo canadense fatiado, coberta com mussarela.

♦ **PAULISTA**

Beringela temperada, palmito, alcaparras, coberta com mussarela.

♦ **PEITO DE PERU À CALIFORNIA**

Mussarela, peito de peru fatiado, pedaços de pêssago, figo, abacaxi e ameixa.



♦ **VEGETARIANA**

Champignon, pimentão, palmito, tomate, cebola, salpicada com mussarela.

♦ **CHEDDAR BACON**

Tomate em rodela, cheddar, salpicado com bacon.

♦ **CHEDDAR PERU**

Peito de peru, milho verde, cheddar.

♦ **ROMEU E JULIETA**

Goiabada com cheddar ou outro queijo (fresco, mussarela).

♦ **DE SIRI**

Carne de siri com cheddar ou requeijão, gratinada com fubá.

♦ **PEPERONI**

Mussarela normal ou de búfala, coberta com fatias de pepperoni.

♦ **BACALHAU**

Bacalhau desfiado (com molho de tomate), coberto com cebola e fatias de tomate.

♦ **MUSSARELA DE BÚFALA**

Mussarela de búfala com rodela de tomate.

♦ **SELVA**

Palmito, ervilha, salsicha picada, cebola, coberta com mussarela.

♦ **SALAME**

Fatias de salame, rodela de tomate, provolone e cheddar.

♦ **A MODA DO CHEFE**

Aliche, alcaparras, champignon, coberta com mussarela.

♦ **ROSAS DE OURO**

Atum, requeijão, coberta com mussarela

Fabricação de Pizzas

♦ **SANTISTA**

Camarões com molho, alcaparras e cobertura de quatro queijos.

# REFERÊNCIA

**Apostila do Seminário de massas frescas e semiprontas**, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), 2000.

CIACCO, C.F.;CHANG,Y.K. **Massas: tecnologia e qualidade**. Editora Ícone

CIACCO, C. F. , CHANG, Y. **Como fazer massas**. São Paulo, Ícone,1986.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 6. ed, SãoPaulo: SP, Nobel, 1984.

QUAGLIA. **“Ciencia y tecnología de la panificación** . Editora Acribia S. A ., Zaragoza, 1991.

TOLEDO BENASSI, V., WATANABE, E.; **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**, Brasília, EMBRAPA, 1997.